
Cheese slicers



Also available:





Cheese boards





Cheese Curlers





Cheese Raclette

www.boskaholland.com

QUALITY CHEESE TOOLS



CHEESE FONDUE

Instructions for use - Gebruiksaanwijzing - Mode d'emploi - Anleitung











Also available:







QUALITY CHEESE TOOLS

BOSKA® HOLLAND

Français

Tous nos compliments pour l'achat de votre service à fondue. Nos produits sont fabriqués pour satisfaire aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous apportera beaucoup de plaisir.

Il y a plus d'un siècle que Boska Holland a été fondé à Bodegraven au moment que Willem Bos y forgea son premier sonde à fromage. L'entreprise familiale s'est développée sur quatre générations jusqu'à l'entreprise actuelle, fournisseur spécialisé d'outils à fromage de qualité.

Lisez le mode d'emploi avec attention afin de pouvoir utiliser ce service à fondue de la bonne manière et en toute sécurité.

1. DESCRIPTION



Cheese Fonduo:
Numéro d'article 85-35-21

Caquelon en terre cuite, planche en bois, support en métal, brûleur mixte, fourchettes à fondue.



Classic Cheese Fondue:
Numéro d'article 85-35-22

Caquelon en terre cuite, planche en bois, support en métal, brûleur mixte, fourchettes à fondue.



Cheese Fondue Pro:
Numéro d'article 85-35-23

Caquelon en fonte, planche en bois, support en métal, brûleur mixte, fourchettes à fondue.



Cheesy Fondue:
Numéro d'article 85-35-13

Caquelon en terre cuite, support (bois/ métal), petite plaque de métal (distributeur de chaleur), brûleur mixte, fourchettes à fondue.

2. INSTALLATION

Cheese Fonduo, Classic Cheese Fondue et Cheese Fondue Pro:
Posez la planche en bois sur une base plate et stable, avec les endroits d'encastrement sur le côté supérieur. Placez le brûleur rempli, puis le support en métal dans le(la) ou les trou(s) et entailles prévu(e)(s) à cet effet. Ensuite, vous pouvez placer le caquelon sur le support en métal.

Cheesy Fondue:
Posez le support sur une base plate et stable, avec la partie en bois sur le côté inférieur. Placez la plaque en métal au-dessus de la partie en métal du support sur lequel vous placez ensuite le caquelon. Mettez ensuite le brûleur rempli dans l'endroit d'encastrement dans la partie en bois.

3. UTILISATION

Assurez-vous bien que l'ensemble reste continuellement stable et qu'il est placé sur une surface ininflammable !

Avant la première utilisation, nettoyez le caquelon (voir "entretien").
Avant d'utiliser le caquelon (excepté le Cheese Fondue Pro), vous devez le tenir immergé dans de l'eau froide pendant deux heures !!!

La préparation pourra différer selon la recette choisie. Nous vous conseillons de préparer la fondue au fromage dans une casserole un peu plus grande sur votre cuisinière et de la verser ensuite avec précaution dans le caquelon. Gardez la fondue chaude, une fois préparée, en continuant de remuer pour éviter qu'elle n'attache au caquelon.

Allumez le brûleur après avoir suivi les instructions d'installation. Ne déplacez jamais le support avec le brûleur allumé !

QUALITY CHEESE TOOLS



Français

Veillez à ce que le caquelon, s'il est chaud, soit toujours placé sur le support en métal ou sur une surface ininflammable.
Éteignez le brûleur aussitôt après utilisation de l'appareil et laissez refroidir entièrement les éléments avant de les manier.

Le brûleur mixte :
Il faut remplir le brûleur, avant de l'utiliser, avec un liquide combustible approprié ou un gel combustible. Utilisez toujours, pour un liquide combustible, le petit bac avec grille (également livré) que vous pourrez placer dans le brûleur. Remplissez le brûleur à moitié au maximum. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de fuite afin d'éviter toute situation comportant un risque d'incendie. Vous pouvez également placer des cartouches de gel combustible dans le brûleur.

4. ENTRETIEN

Assurez-vous bien que le service à fondue est entièrement refroidi, avant de le manier. Ne plongez jamais la planche en bois et/ou le support dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez ces éléments avec un chiffon humide et un liquide vaisselle. Nettoyez le caquelon avec l'eau chaude et un liquide vaisselle. Pour nettoyer, n'utilisez jamais des brosses dures, des ustensiles qui rayent, des produits contenant de la soude ou bien des produits désinfectants ou agressifs.

AVERTISSEMENT!!!

• Ne laissez jamais le brûleur allumé sans surveillance. Il s'agit ici d'un **FEU OUVERT**.
• Placez toujours le service à fondue de telle sorte qu'il soit stable, sur une surface plate
• Ne mettez **JAMAIS** de matériaux inflammables (chiffons, papier, etc.) près du service à fondue, lorsque vous utilisez ce dernier.
• Ne laissez jamais les enfants manier le service à fondue.
• Les éléments de l'appareil deviennent très chauds au cours de leur utilisation. Après avoir éteint le brûleur, laissez refroidir entièrement les éléments avant de les manier.
• Utilisez le caquelon seulement en combinaison avec le support également livré et les planches, afin d'éviter tout endommagement.
• Laissez toujours brûler le brûleur jusqu'à ce qu'il soit vide et laissez-le refroidir avant de le ranger !

RECETTE

Fondue au fromage Classique pour 4 personnes

Ingrédients:

• 4 dl de vin blanc sec
• 300 grammes d'emmental
• 300 grammes de gruyère
• 3 cuillères à thé de Kirsch
• 4 grammes de maïzena
• 2 gousses d'ail
• noix de muscade et poivre
• baguette. Éventuellement poivron, champignons de Paris, concombre, ananas, brocoli, petits oignons ou cornichons.

Préparation:

• râpez le fromage, veillez à ce qu'il soit à température ambiante
• versez le vin dans une casserole et portez-le doucement à ébullition
• versez peu à peu le fromage dans la casserole et faites fondre le fromage dans le vin tout en remuant
• ne laissez pas bouillir ce mélange fromage-vin
• mélangez la maïzena avec le Kirsch et versez ce mélange dans la fondue pour l'épaissir
• assaisonnez avec un peu de poivre et de la noix de muscade
• frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Si vous désirez un goût d'ail plus prononcé, laissez la gousse d'ail dans le caquelon
• Versez la fondue dans le caquelon.

Bon appétit !